



CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU « Morgeot » blanc

Commune : CHASSAGNE MONTRACHET

Appellation : COMMUNALE 1er CRU

Lieux dits : Petits Clos, Fairendes

Surface : 33 ares

Exposition : SUD-EST

Année de plantation : 1970

Cépage : CHARDONNAY

Mode de taille : GUYOT

Nature du sol : MARNES CALCAIRES

Le vignoble

Profond et puissant, notre Chassagne-Montrachet premier cru, Morgeot révèle tous les attributs d'un grand blanc, racé et taillé pour la garde. La parcelle se distingue par sa pente, jusqu'à 25 %, la plus importante du secteur. Elle favorise le drainage et la concentration du fruit. Elle se situe majoritairement sur le secteur des « Petits Clos », au sein du grand climat « Morgeot », avec ses sols peu profonds et parmi les plus calcaires.

Elevage : 12 mois en fûts de chêne; 40% neufs; 30% de un vin; et 30% de deux à trois vins.

Caractéristiques : Comme pour les Morgeot Rouges, les premières années sont difficiles. Le vin se ferme, reste mordant et un peu rustique. Mais sa garde est longue et le vin puissant. A boire de 5 à 15 ans.

